



LES CELLULES D'INFORMATION VIANDES ET LAIT

Des initiatives répondant aux préoccupations des Producteurs

Les Cellules d'information Viandes et Lait sont des initiatives qui répondent à une préoccupation des Producteurs. Ceux-ci ont été interpellés par les proportions prises par certaines controverses sociétales sur des questions liées à la viande ou au lait, notamment sur les aspects santé et environnement.

En effet, vu la grande diversité des sujets, le nombre d'acteurs impliqués ou concernés, et les amalgames possibles entre informations reçues de différents endroits du monde, il est évidemment difficile pour le citoyen de se forger un avis clair sur ces questions.

Collège des Producteurs



Ces cellules d'Information faciliteront la compréhension des informations scientifiques se rapportant à la viande et au lait et proposeront une information fiable au grand public s'est réjoui Ministre René Collin.

S'ASSOCIER À DES RÉSEAUX DE SCIENTIFIQUES

C'est dans ce cadre que, depuis quelques mois, le Collège des Producteurs travaille à la mise en place d'outils d'informations. Pour ce faire, le Collège des Producteurs a mis en place 2 cellules (une pour la viande et une pour le lait) qui associent des réseaux scientifiques de renom dans différentes disciplines (médecine, alimentation, bien-être, environnement, qualité, sécurité alimentaire...) à des représentants des filières. De nombreux organismes publics, privés ou associatifs (CRA-W, AMCRA, AWE, AwAC, Arsia, ...)

et universitaires (Ulg, UCL, Gembloux Agro-Bio Tech, UNamur, ...) sont partenaires de la démarche.

POUR CENTRALISER ET COMMUNIQUER DE L'INFORMATION SUR LES VIANDES ET SUR LE LAIT

Ces cellules ont pour vocation de centraliser des informations et de produire des contenus d'information objectifs et adaptés au contexte wallon destinés à toute personne intéressée par les débats autour des thèmes liés à la viande et au lait (journalistes, grand public, institutions, ..., mais aussi les professionnels de la santé

humaine et animale, les chercheurs et enseignants). A ce stade, quatre thématiques sont abordées : santé et nutrition, environnement, bien-être et santé animale, qualité et traçabilité. Concrètement, les cellules travailleront dans les prochains mois et années selon 4 axes :

- veille sur l'information disponible, notamment au niveau scientifique;
- réalisation de synthèses à destination du grand public;
- réalisation de dossiers de fond plus scientifiques;
- communication d'informations au travers d'outils web et de participation à des débats et événements.

LES PREMIERS SUPPORTS SONT MIS À DISPOSITION DES JOURNALISTES ET DU GRAND PUBLIC

Une première version de 2 sites web a été développée avec des informations de base : www.celluleinfoviandes.be et www.celluleinfofait.be.

Ensuite, en plus de différentes fiches reprenant des chiffres clés sur les viandes et le lait, 2 synthèses d'information ont été élaborées sur des sujets particulièrement d'actualité « LAIT et SANTE » et « VIANDE et EAU ».

Les informations et les outils seront étoffés au fil du temps pour répondre au mieux aux questions qui se posent et qui se poseront encore à l'avenir.

Des personnes de contact ont été désignées pour chaque cellule, pour, à tout moment, être un point relais pour les journalistes vers de l'information ou de l'expertise pertinente selon les questions.



PLUS D'INFORMATIONS ?

Laetitia VAN ROOS, porte-parole de la Cellule d'Information Viandes - laetitia.vanroos@collegedesproducteurs.be / info@infoviandes.be

Catherine BAURAIN, porte-parole de la Cellule d'Information Lait - catherine.baurain@collegedesproducteurs.be / info@infolait.be

Témoignage de Laurent Gomand, agriculteur et membre du Collège des Producteurs :

"Je suis agriculteur et éleveur à Liernu (Eghezée) en association avec mon fils. Nous y avons une ferme mixte, avec des cultures traditionnelles, une production de lait et un élevage de bovins.

L'exploitation se compose de prairies permanentes et temporaires utilisées pour le pâturage, la fauche et la mise en silo, ainsi que de cultures (betterave sucrière et fourragère, chicorée, froment, blé, avoine, maïs et pomme de terre). Tous nos efforts sont concentrés pour rendre l'exploitation viable et faire vivre décemment ma famille grâce à ce métier qui me passionne.

En tant que producteur, je vois passer semaine après semaine de nouveaux articles remettant en cause la viande, des images montrant des systèmes et des pratiques de production qui nous semblent si loin de ce que nous faisons.

Nous sommes aussi soumis tous les jours à de nouvelles exigences et ces efforts ne sont pas mis en avant, ni connus des consommateurs. Ces polémiques contribuent à dévaloriser notre métier, alors que dans le même temps de plus en plus de viandes étrangères se retrouvent dans nos restaurants et supermarchés. Nous ne comprenons pas toujours ces différents messages et ils nous préoccupent quant à l'avenir de notre production en Wallonie.

Nous étions demandeurs depuis des années d'une plateforme où trouver des informations expliquant quelles étaient les réalités de la production en Wallonie. Nous avons alors demandé au Collège des Producteurs de faire appel aux scientifiques, spécialistes et experts nécessaires pour analyser les informations qui font polémique et les replacer dans le contexte wallon.

Plus que jamais nous souhaitons encourager le consommateur à redécouvrir la réalité de notre production. Qu'il puisse trouver de l'information claire, objective et adaptée au contexte wallon. Nous espérons que cette démarche permettra aux gens de se forger leur propre opinion sur des bases solides et s'ils décident d'acheter de la viande, à privilégier un produit de qualité et de proximité.

Notre métier est ancré sur du long terme dans la réalité de nos campagnes et non sur des effets de modes ou de pub. Cette interaction avec les scientifiques m'a au moins conforté dans une conviction : nous produisons quelque chose de bien et pas du poison comme certains voudraient le faire croire !"

